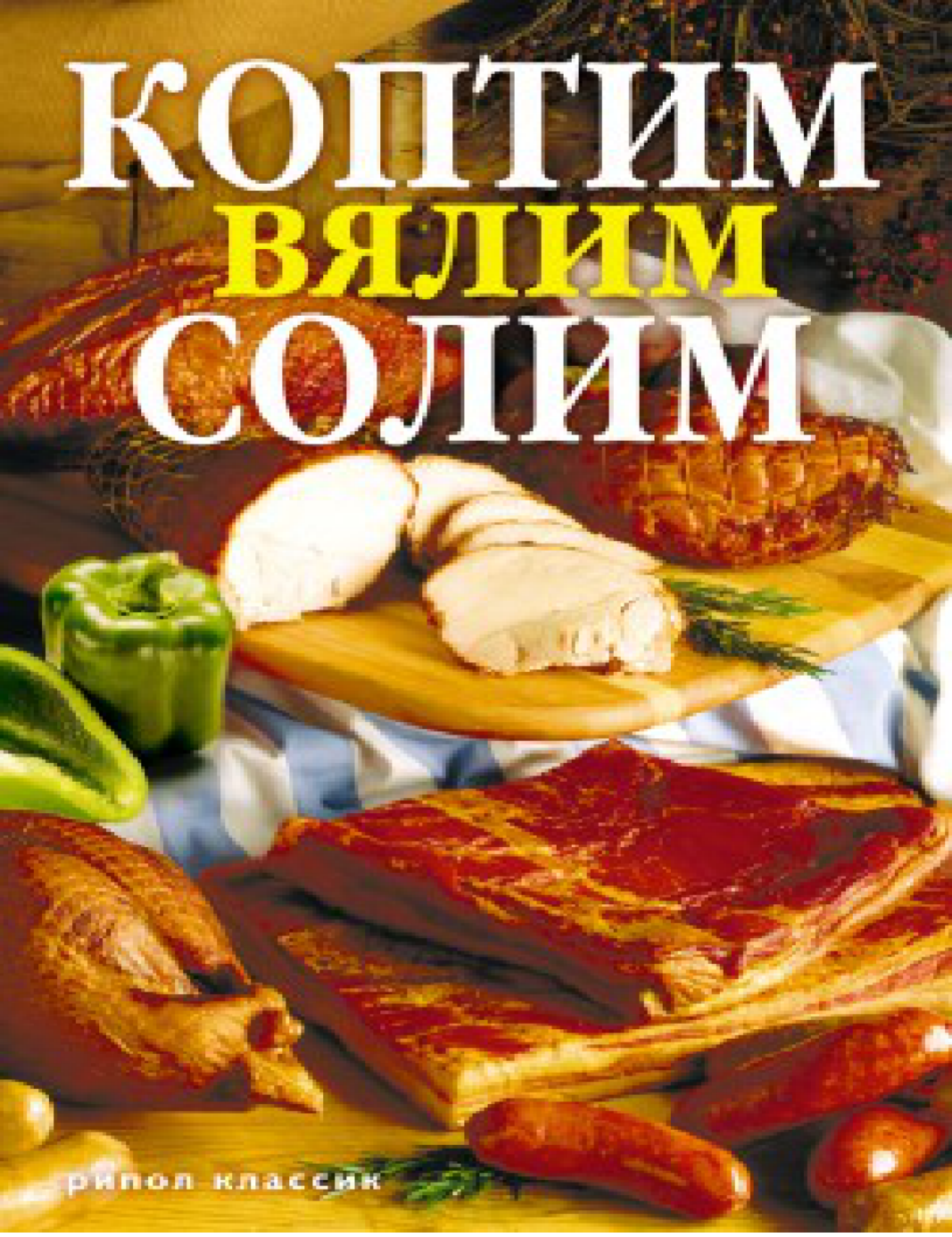
КОПТИМ ВЯЛИМ СОЛИМ



РИПОЛ КЛАССИК

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Трудно представить застолье славян-россиян без копченой свининки, без соленого шпика, икры или балыка. И хотя сегодня почти в каждом доме холодильник, но копченые, соленые и вяленые продукты считаются деликатесами, особенно если они приготовлены не путем замачивания в химикалиях, а природными дедовскими способами. Читайте, учитесь, готовьте и не отвыкайте от вкусной еды!

- Сергей Кротов
  - Осваиваем копчение
    -
    - Копчение по видам продуктов
      - Копчение мяса
        -

Сергей Кротов
Коптим, вялим, солим. Вкуснее не бывает!

Осваиваем копчение

Многие, думаю, не случайно обожают запах копченостей. Этот запах у каждого человека записан на генетическом уровне как запах жизни: в пещере пылает согревающий тело огонь, на палке коптится голень мамонта или несколько рыбин, и по пещере расстилается аромат сытости – аромат копченого мяса или копченой рыбы. Кстати, разговоры о том, что копченые мясо и рыба не полезны, мне кажутся не совсем достоверными: наука доказала, что коптильный дым обладает бактерицидными свойствами.

Но оставим сомнения и дебаты на эту тему для тех, кто ничего не делает своими руками: не ловит дичь (хотя бы в магазине), не потрошит ее охотничьим ножом ловко и осторожно, а значит, не понимает истинного наслаждения при вкушении копченого мяска или рыбки, приготовленных своими руками. Эта книга только для тех, кто помнит и уважает опыт своих мудрых пращуров, сумевших выжить в ледниковый период (в том числе на копченой мамонтятине) и даже народить потомков, включая вас.

Итак, начинаем инструктивную часть.

Для успешного копчения вы должны правильно изготовить коптильню, заготовить нужную древесину для закладки в коптильню, выдержать необходимый температурный режим копчения.

Начнем с древесины. Это очень ответственный момент!

? Отдаем предпочтение ольхе, рябине, груше, яблоне, сливе, ветле, буку, дубу, клену:

эти породы при нагреве выделяют минимальное количество смолы и не влияют негативно на продукты копчения;

именно эти породы придают рыбе стойкий вкусный аромат и незабываемую вкусовую гамму;

почти все из перечисленных пород обладают бактерицидными свойствами.

Лучшие из всех перечисленных выше пород деревьев – ольха и рябина. Но при неимении их можно использовать также древесину каштана, тополя, ясеня, ивы. Особый, пряный, аромат придают копченой рыбе ветви винограда, в частности добавление древесины можжевельника вместе с ягодами.

Внимание! Береза не пригодна, так как ее древесина содержит много смол, а в коре содержится деготь.

Не следует использовать смолосодержащие ель и сосну: ввиду сильного образования сажи и терпенов они не пригодны

для копчения и не дают желаемого аромата.

? Для копчения годятся и свежесрубленные (сырые) ветви деревьев, и сухие. Свежесрубленные придают рыбе более терпкий запах и яркий сочный цвет, сухие – светло-золотистый цвет и нежный вкус. С сырых веток следует удалить все листья, так как пепел от сжигаемых листьев оседает на рыбе, делая ее не такой красивой (а ведь мы сначала едим глазами!). Лучше всего использовать тонкие короткие веточки осины, ольхи, орешника. Чем тоньше и короче ветки, тем продукт получается вкуснее. Вместо веток можно использовать щепочки или сухие опилки, которые спрессовывают, для того чтобы они медленно горели.

? Что касается состояния и качества древесины, то она должна быть сухой и не пораженной грибком. Ох как не советую использовать подгнившие, а тем более заплесневевшие опилки! В зависимости от породы влажная древесина, покрытая корой, содержит в большей или меньшей степени нежелательные, а порой и вредные дубильные вещества, испаряющиеся при сгорании, оседающие вместе с дымом на коже рыбы и придающие ей горький вкус. Окрашенная, склеенная, покрытая лаком или полимерными смолами древесина, например плиты ДСП, фанера, для копчения непригодна!

? В процессе копчения для улучшения вкуса можно в небольших количествах добавлять ветки эвкалипта, ежевики, малины, черной смородины. Отличный вкус и цвет придают продукту ветки граба. Советую попробовать взять для копчения древесину разных пород дерева: это придает рыбе или мясу необычные ароматы. Гурманы, представьте, тщательно – как специи для приготовления блюда – подбирают для копчения состав древесины. Но запомните, что в любом случае 60 % от всего количества древесины должны составлять ольха, рябина и древесина плодовых деревьев.

? Золотое правило: с любой древесины перед копчением обязательно удаляем кору.

А теперь дотошно изучим основные способы копчения. Их два: горячее и холодное. Способы отличаются количеством затраченного времени, температурой дыма и конечным результатом.

Основное преимущество **ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ** – быстрота приготовления, а основные недостатки – небольшой срок хранения продукта и присутствие канцерогенных веществ из дыма.

Основной принцип копчения: нагретая до 80—120 °С древесина не горит пламенем, а долгое время тлеет, выделяя большое количество дыма.

Не советую в маленькую коптильню втискивать сразу много мяса или рыбы: начнется выделение большого количества влаги, и практически получится процесс варки на пару.

Если коптильня негерметична, то в нее может попасть воздух, стружки могут воспламениться, что снизит вкусовые качества продукта.

Правильная коптильня должна быть глубокой, чтобы развешенные в ней изделия не соприкасались с дном и тлеющим материалом, иначе они будут вариться и гореть, а не коптиться. Расстояние от места горения до изделий не должно быть менее 1 м.

По густоте и цвету дыма легко ориентироваться, как идет процесс копчения. На первом этапе копчения дым густой – испаряется влага, а немного погодя начинает тянуться дымок белесого цвета и не такой обильный. Если идет дым желтого цвета, то караул: продукты подгорели.

Простейшая коптильня для копчения горячим способом – обыкновенное **? оцинкованное ведро с крышкой** (*рис. 1*).

На дно ведра насыпаете слой опилок или стружек толщиной 1—2 см. На расстоянии 10 см от верха ведра устанавливаете решетку, на которую затем кладете мясо или рыбу так, чтобы они не касались друг друга и не спекались при копчении. После того как все подготовительные операции будут закончены, ведро закрываете крышкой и ставите на огонь. В процессе копчения крышку не открывать!

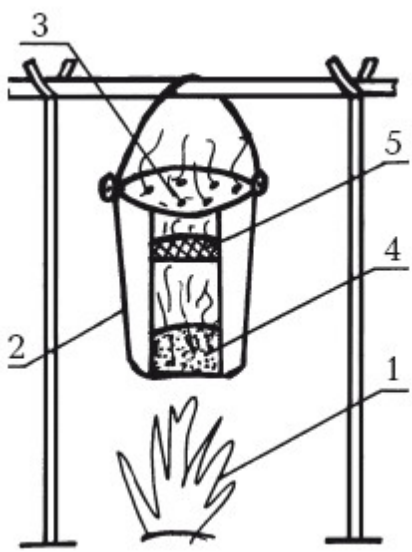


Рис. 1. Копчение в ведре (походный вариант): [1] – огонь, [2] – ведро, [3] – крышка с отверстиями, [4] – опилки, [5] – сетка

Чем сильнее огонь, тем быстрее начинают тлеть опилки и

стружки. С момента, когда из-под крышки начнут появляться дым и пар, отсчитывайте время копчения. По окончании копчения ведро снимите с огня, оно должно остыть, и только после этого доставайте прокопченные изделия и слегка их подсушите.

Можно соорудить коптильню простую и эффективную: используйте **? бак.**

Из кирпичей сложите кострище и положите поверх лист железа. К четырем стойкам приварите 3 сетки из нержавеющей стали с ячейками 1,5х1,5 см, а затем установите эту конструкцию на лист железа и насыпьте на железо опилки. В днище бака просверлите несколько отверстий. Мясо или рыбу разложите на сетках так, чтобы они не соприкасались между собой, и накройте это баком. Щели, образуемые между листом железа и краями бака, присыпьте песком или землей. Затем разожгите небольшой костер. Опилки начнут тлеть, окутывать дымком продукты и выходить из отверстий в днище бака.

Обратите внимание на интересный факт: можно установить **? коптильню в квартире** *(рис.* 2).

Из листов нержавеющей стали сварите ящик с крышкой, в которую вварите металлическую трубочку для вывода дыма. На трубочку наденьте шланг и выводите его в форточку. Крышку кладут сверху на ящик и вставляют в L-образные бортики, приваренные снаружи. В эти бортики наливают воду, чтобы не выходил дым. Высота ящика 40–50 см.

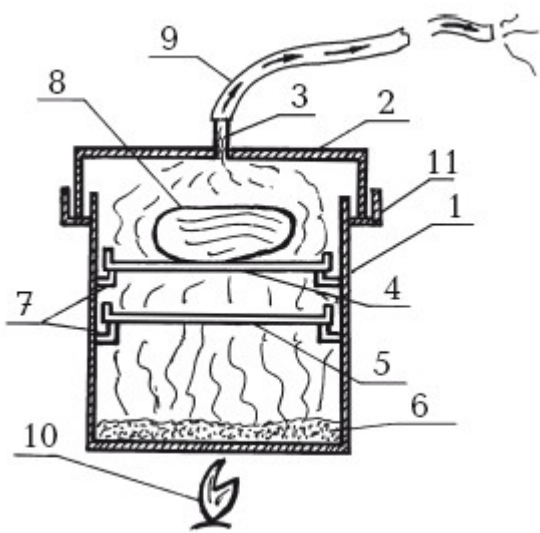


Рис. 2. Коптильня в квартире: *1* – корпус коптильни; *2* – крышка; *3* – трубка для выхода дыма; *4* – решетка; *5* – лоток для сбора жира; [6] – опилки; [7] – -образные бортики под решетку и лоток для сбора жира; [8] – изделия для копчения; [9] – гибкий

шланг для отвода дыма в форточку; [10] – источник огня; [11] – -образные бортики под крышку (для воды)

Сначала на дно коптильни положите ольховые опилки слоем 1—2 см. Затем на двух поперечных приваренных бортиках установите лоток для сбора жира (на расстоянии 7—10 см от дна ящика). На два других бортика, расположенных на расстоянии 15—20 см от лотка, положите решетку для продуктов. И наконец закройте ящик крышкой, залейте в бортики воду и поставьте коптильный агрегат на огонь газовой плиты. Такая коптильня компактна, проста в изготовлении и обслуживании.

Как показывает практика, 90 % всех коптилен негерметичны. Крышка, как бы плотно ни прилегала к емкости коптильни, все равно пропускает часть дыма при нагреве. Ограничьте по мере возможности доступ кислорода в коптильню, и тогда тот факт, что через крышку коптильни просачивается часть дыма, сработает на качество продукта: его вкус улучшится, потому что в этот момент испаряется излишняя влага, изделия подсушиваются, процесс копчения идет быстрее. Если процесс копчения вести с отводом дыма, то крышку следует открывать на воздухе, чтобы избежать загазованности помещения.

Правильно проведен процесс копчения – и ваша рыбка блещет золотисто-коричневым цветом, мясо легко отделяется от кожи и получается рассыпчатым и равномерно испеченным.

Готовность рыбы горячего копчения определяют по следующим признакам: мясо легко отделяется от позвоночника, икра и молоки проварены, цвет мяса от светло-золотистого до темно-коричневого.

Хранить рыбу горячего копчения при температуре + 2 °С советую не дольше 72 часов. Замороженную рыбу горячего копчения можно хранить не дольше 1 месяца.

При **ХОЛОДНОМ КОПЧЕНИИ** на продукты воздействует негустой холодный дым, они нагреваются незначительно. Температура дыма не должна превышать 18–20 °С. В процессе копчения поверхность продуктов постепенно подсыхает, а коптильные вещества не торопясь проникают внутрь мяса или рыбы. Этот способ хорош для копчения жирных продуктов: жир из-за низкой температуры копчения не вытапливается.

Продают готовые специальные коптильни, но я предпочитаю самодельную. Берете металлическую бочку, но не ржавое старье из гаража или с дачи, а новую, не окрашенную масляной краской; подойдет и ящик, который можно установить во дворе дома (если вы только не живете в столичной высотке!).

Лично у меня приспособлена под коптильню **? бочка** (*рис. 3*), зарисовку такой коптильни смотри внимательно ниже.

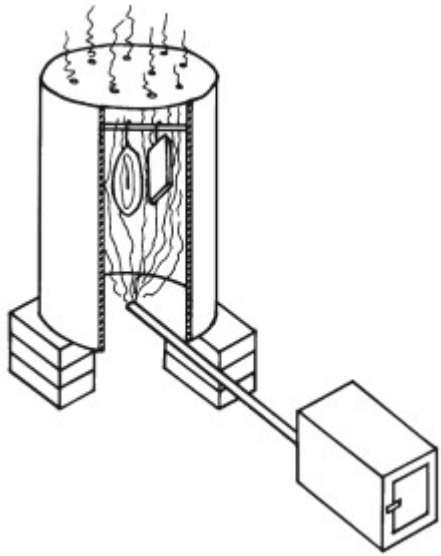


Рис. 3. Коптильня, сделанная из бочки

Металлическую бочку (коптильную камеру) с нижним и верхним (съемным) дном устанавливаете на кирпичи. Внутри бочки закрепляете стальные трубки, на которые будете подвешивать мясо или рыбку. Сверху бочку закрываете дном (крышкой) с просверленными мелкими отверстиями. При необходимости можно регулировать объем выходящего дыма, прикрывая часть отверстий. Коптильную камеру и топку соединяете железной трубой методом сварки. Длина трубы не менее 1—1,5 м. Дым от горящих опилок, проходя из топки по трубе в коптильную камеру, немного остывает и обтекает подвешенные на штырях мясные продукты, но проникает в мясо медленно, в течение нескольких дней.

Копчением **? в ящике** (*рис. 4*) увлекается мой друг. И тоже, знаете ли, вкусно получается!

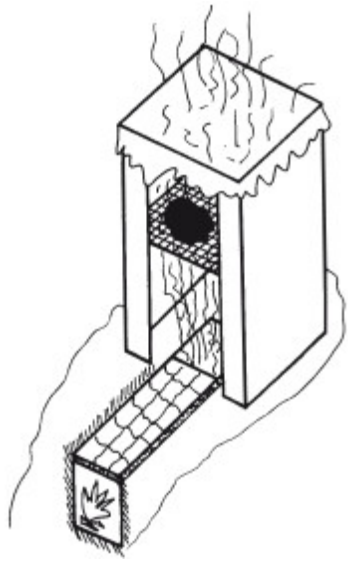


Рис. 4

Плотно сколоченные ящики длиной и шириной по 1,5 м, высотой около 2 м накрываете мешковиной. Около ящика выкапываете канавку длиной около 1 м, которую накрываете жестью, а сверху укладываете еловые ветви и закладываете их дерном. В конце канавки оборудуйте топку. Продукты раскладываете на решетке. Затем разжигаете огонь и тут же засыпаете его опилками. Стружки или опилки должны тлеть непрерывно при достаточном доступе воздуха, выделяя светлый дым. Но следите, чтобы дрова при этом не горели! Если все делаете правильно и контролируете процесс, то дым от тлеющих опилок идет из канавки на разложенные в ящике продукты, а затем выходит через мешковину.

Добрый совет: чтобы копчености, приготовленные с любовью и своими руками, не пересохли, после извлечения из коптильни заверните их в пергамент или в пропитанную жиром бумагу и храните в прохладном, не очень влажном и затемненном месте. Самые умные догадались обмазывать копченые штучки яичным желтком. Копченая таким способом вкуснятина в принципе хранится долго. Но разве можно удержаться от соблазна съесть все и сразу? Почти шутка.

Копчение по видам продуктов

Копчение мяса

Для копчения пригодны грудинка, окорока, бекон, корейка, лопатки, ребра, сало – да почти все части туши. Великолепны копченые колбасы, сосиски, тушки домашней птицы, кролика, нутрии.

Крепко посоленные свиные окорока и другие части туши нужно вымачивать в холодной воде от 2 до 5 часов, а затем подсушить.

Соленое сало надо очистить от соли, ополоснуть водой, подсушить на петле в подвешенном состоянии, а затем коптить. Коптят сало в течение 7 суток дымом, температура которого не превышает 20 ˚С (холодный дым). Перед копчением не забудьте щедро натереть сало молотым красным перцем.

Окорок, корейку, рулет перед копчением лучше всего зашить в марлю или другую натуральную ткань, чтобы предохранить их от загрязнения.

Грудинку можно коптить со шкуркой или без нее, ребра при этом не удалять. Желательная толщина слоя сала – от 1 до 3 см.

Для быстрого копчения холодным способом окороков, не предназначенных для длительного хранения, температуру можно поднять до 50–60 ˚С, продолжительность копчения 12–14 часов.

Для нежирных сортов мяса подходит больше горячее копчение (при температуре 40–45 ˚С).

Основное правило подготовки птицы (кур, уток, гусей): разрезанную вдоль на две половины тушку заложить между двумя разделочными кухонными досками и отбить обухом топора, чтобы расплющить кости и суставы, выпустить мозговую жидкость и сделать тушки почти плоскими.

После процесса копчения продукты следует охладить и подвесить в хорошо проветриваемом прохладном помещении (+10 ˚С) для просушивания на 8—10 дней.

Вкуснее не бывает!

Как только вы увидите эту рубрику в нашем самодельном учебнике, знайте: наступила пора закрепления полученных знаний на практике. Так что приведите себя в боевую готовность и – коптите, коптите и коптите!

Если вам с первого раза удастся завоевать искреннюю любовь

друзей и домочадцев самодельными (то есть сделанными самостоятельно!) копченостями, то зачет за пройденный материал, считайте, у вас в кармане!